

CURSO COCINA MACROBIÓTICA

SESIÓN 9. GERMINADOS Y FERMENTOS



Precio: 48.00€

Horario: 19,30-22h

Fecha del curso: 28/03/2017

Impartido por: Silvia Mirabet

Lugar:

Cultivo y aplicación de los germinados a los platos de cada día. Recomendaciones.

Fermentos: para qué sirven y cómo consumirlos a diario, sin problemas

RECETAS

- Ensalada de germinados con croquetas de tempeh
- Hacer pickles de forma casera para consumo habitual
- Chucrut
- 2 aliños de miso diferentes para verduras y ensaladas

Esta clase forma parte del CURSO DE ALIMENTACIÓN MACROBIÓTICA Y COCINA ENERGÉTICA

Salud, equilibrio y bienestar para todas las etapas de la vida

Puedes asistir al curso completo o a las sesiones que te interese.



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com